

Notre Chef Victor Pigeon et son équipe sont heureux de vous accueillir

La Ballade de la semaine

Entrées

Salade de chèvre Takamaka, cerneaux de noix et croûtons de pain
Œuf mollet au curry, crémeux de haricots rouges à la badiane
Gaspacho Andalou, dentelle de pain et légumes craquants

Plats

Trilogie de poissons grillés, sauce tartare,
pommes Pont Neuf persillées

Pavé d'espadon en viennoise d'olive, sauce à l'aneth,
sauté de légumes frais

Carry poisson ou viande du moment, riz, grains, brèdes et rougail
Suprême de pintade sauce piquillos, dauphine de patate douce
Filet de kangourou, sauce Bordelaise,
crumble de tomates au curcuma

Desserts

Miroir de fruits frais, tuile craquante de nougatine, sorbet citron
Oratorio à la pistache et Grand Marnier
Croustillant de fruits d'été et crème mousseline Yuzu

1 entrée + 1 dessert = 22 €

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert = 32€

1 entrée + 1 plat + 1 dessert = 36€



Le midi, à la carte

Entrées

- Salade Caprèse 21 €
(Mozzarella Di Buffala, tomate, basilic)
- Salade de palmiste créole 150g ou 200g 20 € / 25 €
(vinaigre de canne et herbes fraîches)

Plats

- Le tartare de poisson ou de bœuf (160g) taillé au couteau, 26 €
accompagné de frites maison et mesclun salade
Saveurs: créole / pistou-parmesan / asiatique
- Entrecôte Angus grillée 280g 39€
pommes grenaille et salade mixte
- Légine grillée, rougail exotique, petits légumes du marché 28 €
- Langouste à la plancha, gratin de patate douce et palmiste 45 €
- Risotto végétarien du jour, copeaux de parmesan 19 €

Desserts

- Café ou thé gourmand 9 €
- Crèmes Brûlées du moment 9 €
- Assiette de fruits frais de saison 11€
- Moelleux chocolat Valrhona, tuile cacao et glace pistache 11 €